# TECNICO ESPERTO DELL'AUTOCONTROLLO E DELLA SICUREZZA IN AZIENDE ALIMENTARI - Percorso formativo riservato al canale universitario

| | |
|---|---|
| Settore ISFOL: | 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE |
| SubSettore ISFOL: | 1306 - Varie industria alimentare |
| Codice Profilo: | 1306011 |

**Descrizione**

E' una professionalità che opera nel settore industria alimentare e delle bevande. Assicura la predisposizione o l'aggiornamento del Piano di Autocontrollo e la gestione del sistema HACCP. Partecipa ad attività gestionali per la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare con competenze di analisi, pianificazione normativo-procedurale. Cura e sostiene la divulgazione delle procedure del Piano di Autocontrollo.

**Codice ISFOL (comparto)**

1306 - Varie industria alimentare

**Codice ATECO**

DA15 - INDUSTRIE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

**Tipologia:** Modulo Professionalizzante

**Livello europeo qualifica:** IV.c

**Riferimenti normativi**

**Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)**

| | obiettivi competenze | aree di sapere |
|---|---|---|
| 1 | Conoscere i principali strumenti statistici di base. Essere in grado di eseguire elaborazioni di tipo statistico utilizzando il linguaggio di programmazione e il Foglio elettronico. | Metodi statistici per la qualità: variabili aleatorie; distribuzioni normali e binomiali; campionamento; introduzione all'inferenza statistica. Tecniche di ricerca e elaborazione dati: nozioni di base sulla struttura e il funzionamento di un elaboratore con particolare riferimento al personal computer; cenni introduttivi su linguaggi di programmazione; introduzione alla programmazione strutturata; evoluzione dell'uso dell'informatica in ambito statistico; introduzione ai Package statistici e all'uso di un Foglio elettronico. |
| 2 | Conoscere principi di chimica generale degli alimenti, legati alla qualità delle risorse agroalimentari. Essere in grado di fornire le conoscenze di base sui microrganismi in relazione alla qualità degli alimenti ed alla loro igiene e sicurezza. | Merceologia e qualità delle risorse: chimica merceologica e qualità delle risorse agro-alimentari. Chimica generale e degli alimenti; qualità delle risorse agroalimentari. |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Essere in grado di comunicare oralmente e per iscritto e di redarre testi chiari ed articolati in lingua inglese. | La lingua inglese (livello ALTE B2), con particolare attenzione al linguaggio tecnico legato alla certificazione di qualità. |
| 4 | Conoscere le principali istituzioni europee e le modalità di recepimento delle direttive comunitarie. | Organizzazione della politica europea: storia dell'Unione Europea, sistema monetario europeo, il Parlamento, il Consiglio, la Commissione Europea. Iter legislativo europeo. Cenni sugli organi istituzionali italiani. |
| 5 | Conoscere i principi di gestione delle imprese, di organizzazione aziendale e di innovazione dei processi. | Qualità dei processi: attività innovative intraprese dall'organizzazione; concetti di base per l'introduzione dell'innovazione in tutti i principali processi dell'impresa; metodologie di gestione dei processi di sviluppo di prodotti innovativi; approccio per processi alla gestione della qualità. Ingegneria Economico-gestionale: norma ISO 9001, principi e applicazione. |

**Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI )**

| | **obiettivi competenze** | **aree di sapere** |
|---|---|---|
| 1 | Conoscere le principali metodologie analitiche e strumentali di controllo della qualità degli alimenti. Essere in grado di redigere Piani di Autocontrollo secondo il metodo HACCP. Conoscere le norme della famiglia ISO 9000 applicate al settore alimentare. Essere in grado di fornire le conoscenze di base sui microrganismi in relazione alla qualità degli alimenti. | Teoria e tecnica della qualità delle merci: materie prime alimentari; alterazione e deperibilità degli alimenti; frodi e falsificazioni alimentari; tecniche di conservazione; igiene e sicurezza degli alimenti; decreto 155/97 e manuale di corretta prassi igienica (HACCP); integratori alimentari, alimenti funzionali; nuove produzioni in campo alimentare; tecniche di confezionamento; valutazione e certificazione della qualità, marchi alimentari, integrazione tra le norme UNI ISO 9000:2000 e il manuale HACCP; metodi analitici per il controllo degli alimenti; filiera olivicolo-olearia, viti-vinicola, lattiero casearia; carni e derivati. Microbiologia e igiene degli alimenti: microbiologia degli alimenti e tossinfezioni alimentari; la cellula batterica; curva di crescita batterica; metabolismo microbico; criteri di classificazione e metodi di identificazione dei microrganismi; l'infezione virale. |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Conoscere le principali normative in tema di sicurezza sul lavoro. Essere in grado di analizzare ed interpretare la documentazione tecnica, necessaria ai fini degli adempimenti legislativi, per quanto concerne la sicurezza. Essere in grado di classificare l'ambiente interno di un'azienda e quindi di individuare le scelte ottimali (tecniche ed economiche) da effettuare nella realizzazione, manutenzione ed utilizzo di impianti, macchinari, materiali ed apparecchiature. Essere in grado di selezionare e applicare metodologie per la valutazione, la sicurezza ed il miglioramento della qualità dei sistemi meccanici. | Gestione della qualità e sicurezza industriale: D.Lgs.626/'94 sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro. Sicurezza sul lavoro: ambienti a maggior rischio in caso d'incendio; scelta ed installazione dei componenti elettrici; criteri per la progettazione e realizzazione di impianti elettrici negli ambienti ordinari, edifici industriali ed artigianali; contratti di lavoro. |
| 3 | Essere in grado di gestire dal punto di vista di riferibilità metrologica e di taratura le apparecchiature per prova, misurazione e collaudo. | Misure per la qualità: scenari metrologici in Italia e in Europa; caratteristiche metrologiche della strumentazione di misura; taratura e conferma metrologica; incertezza di misura; verifiche ispettive e riesame periodico. |
| 4 | Conoscere gli strumenti della sostenibilità ambientale in relazione allo sviluppo della qualità ambientale in aziende alimentari operanti in ambito locale e legato alla tipicità di prodotto. | Organizzazione del territorio e sviluppo sostenibile: analisi dei processi e delle regole di organizzazione del territorio; sviluppo della qualità dell'ambiente locale nel quadro della sostenibilità; criteri di identificazione dei sistemi locali e delle specializzazioni produttive. |

**Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)**

| | **obiettivi competenze** | **aree di sapere** |
|---|---|---|
| 1 | Essere in grado di gestire le risorse umane e conoscere le metodologie di comunicazione. | Gestione delle risorse umane e comunicazione: teorie di comunicazione. La costruzione di un'aula. Strumenti per la comunicazione. |

**Durata minima (ore):** 616

**Requisiti di ingresso**

| | Titoli di istruzione | Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i | Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione |
|---|---|---|---|
| a) | ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale)) | | ISCRIZIONE UNIVERSITA' DEGLI STUDI: iscrizione ad un corso di laurea di 1° livello |

**Sbocchi occupazionali**

*Aziende private del settore agroalimentare interessate a sviluppare e/o mantenere sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare. Studi di consulenza. Laboratori di analisi di prodotti alimentari e centri di ricerca.

**Professionalità docente**

*Docenti ed esperti del settore.

**Attrezzature e sussidi didattici**

*Laboratorio di informatica, Laboratorio di Merceologia.

**Note**

*Il profilo si inserisce all'interno di un  modulo professionalizzante che rilascia 60 Crediti Formativi Universitari (C.F.U.). Sono previste 884 ore di autoformazione.